

Position paper ministerie VWS

Missie van FoodforCare

Elke patiënt/ cliënt heeft iedere dag recht op lekker eten en drinken dat bijdraagt aan het welbevinden en het herstel aantoonbaar bevordert. FoodforCare maakt dit mogelijk door dagverse hoogwaardige gerechten en dranken, met zorg bereid en met aandacht geserveerd.

Introductie

FoodforCare is een innovatief en duurzaam voedingsconcept dat is ontstaan in 2012 bij patiënten en samen met Radboudumc en Maison van den Boer is ontwikkeld. Inmiddels zijn ca. 900 gerechten ontwikkeld voor 14 verschillende patiënten groepen. Er is een proven concept voor ziekenhuizen en zorginstellingen. In 2017 en 2018 wordt het concept doorontwikkeld voor de thuissituatie.

Van alle gerechten en dranken zijn de nutriënten bekend. Door dagelijkse registratie van de voedingsintake per patiënt wordt zo inzichtelijk in hoeverre dit overeenkomt met de gewenste voedingsintake, kan rekening gehouden worden met diëten, allergenen, persoonlijke voorkeur, kan ondervoeding worden tegengegaan of worden voorkomen.

Via de FoodforCare Foundation – onder regie van Radboudumc, Wageningen Universiteit en Integraal Kanker Centrum Nederland – wordt sinds 2015 wetenschappelijk onderzoek verricht. FoodforCare kan aantonen dat de calorie- en eiwit intake in het ziekenhuis significant verbetert (wetenschappelijke publicatie volgt op korte termijn). In 2017 en 2018 vindt een breed wetenschappelijk onderzoek plaats in de thuissituatie met pré / post operatieve patiënten en palliatief oncologische patiënten.

Feiten en cijfers

- 6-7 keer per dag kleine gerechten in ziekenhuis / zorginstelling
- 5 keer per dag gerechten in de thuissituatie
- Gerechten afgestemd op ziektebeeld, diëten, allergenen, persoonlijke voorkeur en behandel stadium
- Patiënt tevredenheid gestegen van 6.3 naar 9.1
- Derving (afval) terug gedrongen van 40% naar 12%
- Significante afname anti emetica (anti misselijkheidsmedicatie)
- Digitale intake per patiënt
- Significante daling toegevoegde suikers
- Reductie zout van 40%

Ondervoeding bij ouderen

Eten en drinken is belangrijk voor ouderen; het betekent voor hen elke dag op meerdere momenten genieten van mooie maaltijd. In de praktijk is dit ook vaak anders. Bij ziekenhuizen en zorginstellingen is er door grote bezuinigingen te weinig budget voor een lekkere, verse maaltijd. En thuis is het voor veel ouderen moeilijk om een mooie maaltijd te koken. Eten en drinken is ook belangrijk vanuit medisch perspectief, ondervoeding is voor veel ouderen een groot probleem waar men zich niet altijd bewust van is. De juiste eiwit- en calorie intake is hierbij essentieel.

FoodforCare draagt concreet bij aan het oplossen van dit probleem:

- Door de kwaliteit sterk te verbeteren met verse gerechten en dranken die rekening houden met de persoonlijke situatie (zowel privé situatie als medische gronden) het begint bij lekker eten!
- Door te registreren wat een patiënt eet kan de bewustwording bij patiënt, partner en zorgprofessional worden vergroot en kunnen gericht interventies worden ingezet.
- Door een publiek – private samenwerking aan te gaan worden de krachten gebundeld: zorg expertise, wetenschappelijk onderzoek, kennis van eten en drinken, gastvrijheid, ICT en distributie worden bij elkaar gebracht en gezamenlijk leiden tot grotere innovatie kracht. In 2018 dragen FoodforCare, Phillips healthcare, CZ, Sligro en diverse ziekenhuizen bij aan bewustwording rondom diabetes en het tegengaan daarvan in het gezamenlijke project 'We are Food' in Noord-Brabant.
- Door wetenschappelijk onderzoek wordt inzichtelijk welke gerechten en dranken bijdragen gezondheidswinst (waaronder het tegengaan van ondervoeding, betere wondgenezing, minder antibiotica) en kosteneffectiviteit (kortere ligduur, minder complicaties). Waardoor betere zorg betaalbaar kan blijven.



Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

food
for Care